

MENU

PRZYSTAWKA | STARTER

KREWETKI W WINNO-MAŚLANYM SOSIE, POMIDORKI
KOKTAJLOWE, CHRUPiąCA BAGIETKA
PRAWNS, WINE & BUTTER SAUCE, CHERRY TOMATOES,
CRISPY BAGUETTE

RAVIOLI Z TRUFLAMI Z KREMOWYM SOSEM
Z GRANA PADANO, PŁATKI MIGDAŁÓW
RAVIOLI WITH TRUFFLES, CREAMY GRANA PADANO
SAUCE, ALMOND FLAKES

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W PISTACJACH
Z SOSEM Z SUSZONYCH GRZYBÓW,
PUREE DYNIOWE, SZPARAGI
PORK TENDERLOIN IN PISTACHIOS WITH MUSHROOM
SAUCE, PUMPKIN PUREE, ASPARAGUS

FETTUCCINE Z KREWETKAMI I POMIDORKAMI
KOKTAJLOWYMI W PESTO PIETRUSZKOWYM,
SER PARMEZAN
FETTUCCINE WITH PRAWNS AND CHERRY TOMATOES
IN PARSLEY PESTO, PARMESAN CHEESE

BURACZANE GNOCCHI FASZEROWANE MASCARPONE
I ORZECHAMI WŁOSKIMI, PODAWANE Z SEREM
GORGONZOLA, RUKOLĄ ORAZ SOSEM SZPINAKOWYM
BEETROOT GNOCCHI STUFFED WITH MASCARPONE
AND WALNUTS, SERVED WITH GORGONZOLA CHEESE,
ARUGULA AND SPINACH SAUCE

DESER | DESSERT

CREME BRULEE

PTYŚ Z KREMEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY I PISTACJI,
PODAWANY Z GORĄCYM SOSEM MALINOWYM.
PUFF WITH WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIO
CREAM, SERVED WITH HOT RASPBERRY SAUCE

+ KIELISZEK PROSECCO | GLASS OF PROSECCO

Dziękujemy, że z nami jesteś

TINCTURA
RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

CENA | PRICE
129 PLN
OSOBA | PERSON